



Château

# SARPE GRAND JACQUES

## AOC Saint-Émilion Grand Cru 2023

**La Carrière** - Dès notre première récolte en 2017, les baies de deux parcelles de merlot plantées en 1963 et 1965 offraient un profil racé plus marqué. Vendangées, fermentées, macérées, et élevées séparément, elles affirment au fil des millésimes leur tempérament : puissant mais élégant, fin, tendu, complexe et équilibré.

**Sol** • Plateau argilo-calcaire, sols argilo-calcaire, peu profond, sur calcaire à Astéries

**Cépages** • Vieilles vignes de Merlot de 1963 et 1965

**Âge moyen des vignes** • 59 ans

**Récolte** • Manuelle et tri des grappes

**Vinification** • Macération en baies éraflées-foulées, fermentation avec des levures indigènes en cuve inox, extraction douce par remontages, cuvaion de 4 semaines et macération finale à chaud.

**Élevage** • 25% en barriques de chêne français neuves, 50% en barriques de chêne français de 2 vins, et 25% en cuve inox pendant plus de 12 mois

**Mise en bouteilles** • Le 6 août 2025, 3018 bouteilles de 75 cl et 76 magnums (150cl)

**Ingrédients** • Raisins bio vendangés à la main. Sulfites

### Caractéristiques analytiques finales

Alcool : 14 % vol

Acidité Totale : 3,64 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

pH : 3,32

Acidité Volatile : 0,38

SO<sub>2</sub> total : 42 mg/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>



### Caractéristiques du millésime

Grace aux conditions relativement fraîches de la fin d'hiver, le débourrement n'a pas été trop précoce ce qui nous a permis d'éviter les dégâts du gel d'avril. Le printemps a été particulièrement humide compliquant le travail dans les vignes et favorisant le développement du mildiou. Le mois de mai, ensoleillé, chaud et plutôt sec a permis une floraison rapide et homogène, sans phénomène marqué de coulure. Le potentiel de récolte est prometteur.

Jusqu'au 15 août, l'été semble paradoxal : chaud mais peu ensoleillé, sec mais avec des orages réguliers. Dans ces conditions la véraison, commencée précocement, s'étale sur près d'un mois laissant présager une maturation difficile des raisins.

Une période caniculaire s'installe fin août entraînant l'arrêt de croissance de la vigne. Les raisins mûrissent alors dans de bonnes conditions.

Nous commençons les vendanges le 15 septembre. Le volume et la qualité sont au rendez-vous malgré la violente pression sanitaire qui a marqué ce millésime 2023. Globalement les degrés alcooliques sont plus faibles qu'en 2022 et les jus présentent de belles acidités. Il ressort une forte hétérogénéité entre nos îlots : des vins généreux et amples sur les argiles et les sables et des vins brillants et salins sur les argilo-calcaires.



**Château Moulin de Lagnet & Sarpe Grand Jacques** / Audrey Carraretto & Olivier Chatenet  
209 route de Lagnet, 33330 Saint-Christophe-des-Bardès / + 33 671021390 - [contact@moulinlagnet.fr](mailto:contact@moulinlagnet.fr)